

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan proporsi tepung sukun dan tepung maizena yang berbeda memberi pengaruh yang nyata terhadap A_w , kekerasan, intensitas warna, kadar gula reduksi, dan kadar pati dari biskuit serta organoleptik terhadap kesukaan warna, rasa dan teksturnya.
2. Proporsi tepung maizena yang mempunyai kadar pati yang tinggi menyebabkan kandungan kadar pati dapat menurunkan A_w , kadar gula reduksi, serta tekstur yang semakin keras.
3. Pada uji kesukaan warna, rasa dan tekstur biskuit sukun diperoleh proporsi tepung sukun dan tepung maizena pada perlakuan T1 (tepung terigu 100%), T6 (tepung sukun 50% : tepung maizena 50%), T7 (tepung sukun 40% : tepung maizena 60%) dan T8 (tepung sukun 30% : tepung maizena 70%) merupakan produk yang disukai, baik kesukaan terhadap warna, rasa maupun tekstur dapat diterima oleh panelis dengan tingkat kesukaan yang tidak berbeda dengan T1 (pembanding) berdasarkan uji statistik.

Semakin tinggi proporsi tepung maizena (sampai dengan perbandingan tepung sukun 30% : tepung maizena 70%) diperoleh hasil kadr pati yang tinggi, Aw rendah, gula reduksi rendah, tekstur semakin renyah, dan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna dan tekstur semakin tinggi.

Saran

Perlu dilakukan penelitian stabilitas mutu selama penyimpanan pada biskuit sukun untuk jangka waktu yang relatif lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Angkasa,S., 1994. *Sukun dan Keluwih*, PT Penebar Swadaya, Jakarta
- Anonymous, 1980. *AGRITECH*, Majalah Komunikasi Antar Civitas Academica Fak. Tek. Pertanian UGM, Yogyakarta
- _____, 1981., *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*, Penerjemah IKAPI. Jakarta Upima, Jakarta
- _____, 1986., *Penelitian Dan Pengembangan Industri Biskuit*, Departemen Penelitian dan Pengembangan Industri , Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Ujung Pandang.
- _____, 1988., *Peraturan Menteri Kesehatan Indonesia*, No : 722/Men-Kes/Per/IX/ 1988. Tentang Bahan Makanan Tambahan., Departemen Kesehatan Republik Indoensia, Direktur Jendral Pengawasan Obat dan Makanan.
- _____, 1990., *Budidaya Tanaman Sukun di Pulau Bawean*, Madura, Jawa Timur.
- _____, 1992., *Standar Industri Indonesia Mutu dan Cara Uji Biskuit*, Departemen Perindustrian, Indonesia
- _____, 1994., *Pandai Memasak 2*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Apriyanto, A.; Dedi Fardiaz; Ni Luh Puspitasari; Sedarnawati; dan Slamet Budiyanto, 1989. *Analisis Pangan*, Depdikbud, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, PAU, IPB, Bogor.
- Bambang,G. 1990., *Budidaya Tanaman Sukun*, Yayasan Bhineka Swasembada (The Artocarpus Foundation).
- Charley,H., 1982. *Food Science*, John Wiley and Sons, New York.
- Desrosier,N.W., didalam Muchji,M., 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit UI Press, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departement Kesehatan RI, 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Bhratara, Jakarta.
- FAO/WHO , 1994., *Harian Terbit*. Jakarta.

- Fellow, P.J., 1990. *Element Of Food Technologi Principles And Practice*, Ellis Horwood Limited, England.
- Furia Te, 1978., *Hand Book of Food Additives*. The Chemical Rubber Co. Cranwooi Parkway, Cleveland, Ohio.
- Hanafiah,K.A., 1995. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Julianto, 1980. Didalam Inglett, G.E., *Cereal For Food And Beverage*, Akademik Press, New York.
- Kent,N.L., 1975. *Teknologi of Cereal*, Oxford, New York.
- Matz, S.A., 1968. *Cookies and Cracker Tecnologi*, The Avi Publishing. Company Inc., London, England.
- Mukhtar, dkk., 1973., *Food Chemistry*, Affiliated East Press PVT Ltd., New Dehli.
- Makfoeld, 1977. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*, Agritech, Yogyakarta.
- Pomeranz, Y., 1980. *Functional Properties of Food Component*, Academic Press Inc, New York.
- Potter, N., 1986. *Food Science*, Fourth Edition, The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- Ranggana, 1979. Didalam Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji,S.,B. Haryono, dan Suhadi, 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Lyberty, Yogyakarta
- Sultan, W.J., 1969. *Practical Baking*. 2nd ed. The AVI Publishing Co, Inc Wesport, Connecticut
- Tranggono, 1990. *Air Dalam Bahan Makanan*, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Watts, B.M., 1989. *Basic Sensory Methods For Food Evaluation*, The International Development Research Centre, Ottawa.
- Winarno, F.G., 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.